

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Polpette bianche

Per i bambini, per chi non ama il sugo .....e...per Claudia!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
4 persone



**Tempo**  
40 minuti

### Ingredienti

- Carne macinata mista suino e bovino - 800 g
- uova - 3
- pane grattugiato - 5 cucchiari
- parmigiano - 3 cucchiari
- latte - 3 - 4 cucchiari
- zafferano - 1 bustina
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchietto
- sale - q.b.
- brodo - 3 - 4 bicchieri

### Preparazione

In una ciotola ponete la carne macinata, la allagate e vi distribuite sopra il pane grattugiato. Sopra il pane vi versate il latte, in modo da ammorbidirlo (quindi regolate la quantità) e sopra versate la bustina dello zafferano. Amalgamate e aggiungete le uova, il prezzemolo e l'aglio tritati, il parmigiano, un bel pizzico di sale e mischiate per bene. L'impasto non deve essere troppo morbido, ma neanche duro. Ungete con un goccio d'olio le mani e fate tante palline della grandezza di una noce che metterete nel pane grattugiato. Giratele dolcemente senza far raccogliere troppo pane. Nel frattempo in un tegame avete messo a bollire tre o quattro bicchieri di brodo o, in mancanza, acqua e un dado. La quantità del brodo iniziale dovrà ricoprire le polpette, quindi regolatevi con la quantità! Quando il brodo raggiunge l'ebollizione gettatevi le polpette e le fate cuocere fino a che il brodo si sarà ristretto formando un bel sughetto. Accompagnatele, se volete, con un bel piatto di patate lesse o una bell'insalata verde e farete contenti sia i piccoli che i grandi!!!

